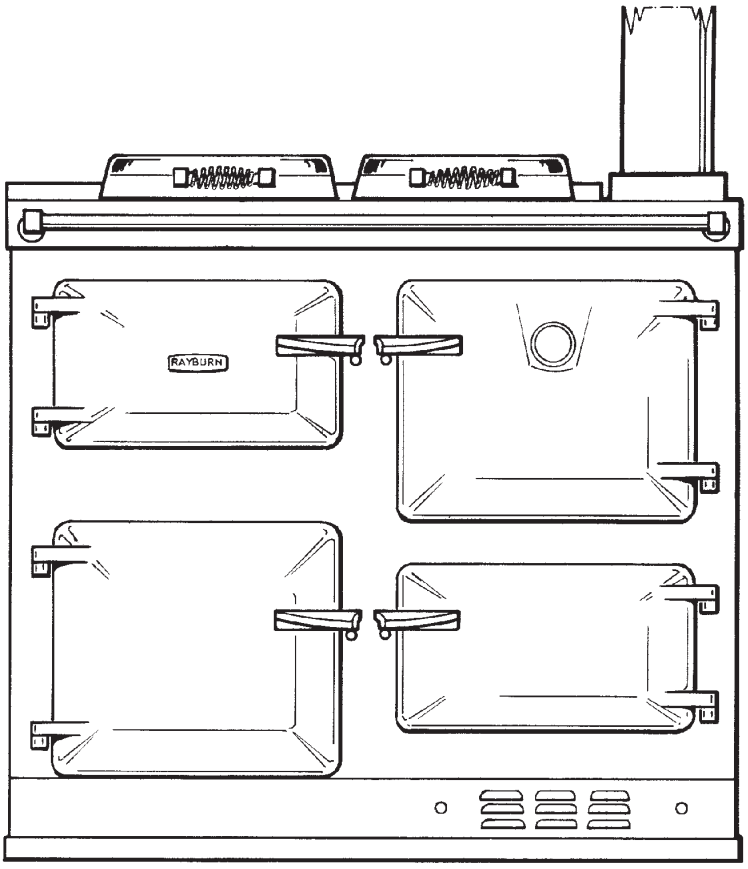
# Mode d’emploi

# R40G

**Exportation - FR**




DESN 511420 B

**VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE CES CONSIGNES AVANT DE COMMENCER À UTILISER L’APPAREIL**

01/07 EOPI 512511

# TABLE DES MATIÈRES


| SECTION | PAGE |
|---|---|
| INTRODUCTION | 3 |
| CUISINER AVEC VOTRE APPAREIL | 4 & 5 |
| UTILISATION DE LA MINUTERIE | 6 - 8 |
| PRÉSENTATION DE LA MINUTERIE | 9 |
| UTILISATION DU DISPOSITIF DE CUISSON AUTOMATIQUE | 10 |
| FONCTIONNEMENT DU FOUR PRINCIPAL | 11 |
| GRILL / PLAQUE CHAUFFANTE / FOUR DU BAS | 12 |
| TABLEAU DE CUISSON | 13 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL AGA | 14 |
| ENTRETIEN, RÉINITIALISATION DU BRÛLEUR, FUITE DE GAZ OU PANNE DE GAZ ET PANNE DE COURANT | 15 |


**NOTE: ÉMISSION DE FUMÉE/D'ODEURS LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION**
Certaines parties de la cuisinière ont été enduites d'un léger revêtement d'huile protectrice. Lors de la première utilisation de la cuisinière, ce revêtement peut provoquer un dégagement de fumée/d'odeurs tout à fait normal, qui ne provient pas d'une faute au niveau de l'appareil. Il est donc recommandé d'ouvrir portes et fenêtres pour aérer le plus possible la pièce où il se trouve. Ouvrez les couvercles isolants pour empêcher de salir les garnitures.

# Introduction

Merci d'avoir acheté un appareil Aga. Pour en obtenir le maximum de fonctionnalité, veuillez prendre connaissance de ce livret et suivre les consignes qui y sont données, avant d'utiliser votre Aga pour la première fois.

**Protection du consonnateur**
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour faire en sorte que nos cuisinières soient conçues et fabriquées en vue du répondre aux prescriptions générales en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.

**AVIS IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE LA GARATIE CI-JOINTE.**
Toute modification non approuvée par Aga pourrait venir invalider l'homologation du présent appareil, du fonctionnement de la garantie et pourrait porter atteinte à vos droits statutaires ; elle pourrait en outre s'avérer dangereuse.

**Santé et sécurité**
Reportez-vous à la section Consignes d'installation et d'entretien pour obtenir de plus amples renseignements à cet égard.

**Le fourneau Aga**
Votre Aga a été conçu pour pouvoir cuisiner quand vous le souhaitez. Il est conçu pour fonctionner par intermittence.

Par temps très froid, ou si c'est ce que vous préférez, l'appareil peut fonctionner en continu sur le réglage minimum et il peut être augmenté si nécessaire. **N'utilisez pas cet appareil pour chauffer une pièce en laissant les portes du four ouvertes.**

Cet appareil Aga est destiné à fonctionner au gaz naturel (G20) uniquement.

Il doit être mis en service par un technicien. Une minuterie de cuisinière Aga est fournie en série sur cet appareil.

A sa livraison, votre Aga est accompagné des éléments suivants:

- 1 Plat à viande
- 1 Clayette pleine
- 1 Livre de cuisine
- 1 Livret de consignes d'utilisation
- 1 Livret de consignes d'entretien
- 1 Clayette de gril
- 2 Clayettes à grille
- 1 Carte de garantie
- 1 Livret de consignes d'installation

# Fonctionnalités/Accessoires

**Portes**
Fig. 1

Pour ouvrir les portes, faites légèrement tourner la poignée pour débloquer le loquet de la porte de la tige de verrouillage et tirez sur la porte pour l'ouvrir.

**OUVERTURE DE LA PORTE**

**POUR OUVRIR : FAIRE TOURNER LA POIGNÉE POUR LA DÉGAGER DU LOQUET ET TIRER POUR L'OUVRIR**

FIG. 1 DESN 510556

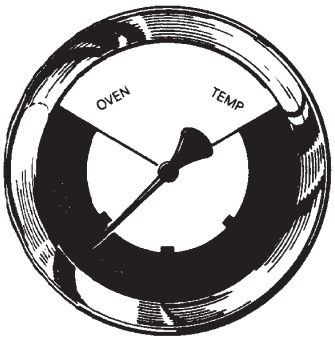
**Cadran de la température**
Voir Fig. 2

Le cadran de la température qui se trouve sur la porte du four principal indique de façon approximative la température à l'intérieur du four. Tous les cadrans de température varient légèrement, mais les réglages indiquent habituellement les températures suivantes:

| | |
|---|---|
| Mijoter - environ | 90-150°C |
| Cuisson au four - environ | 150-200°C |
| Rôtissage - environ | 200-250°C |

N'oubliez pas que quand vous ouvrez la porte du four, la température semblera baisser car elle aura enregistré une baisse de la témperature de l'air du four. Ne vous en inquiétez pas : fermez la porte et au bout de quelques minutes, l'aiguille du cadran reprendra sa position d'origine.

Vous ne tarderez pas à vous habituer á la façon dont votre Aga fonctionne.

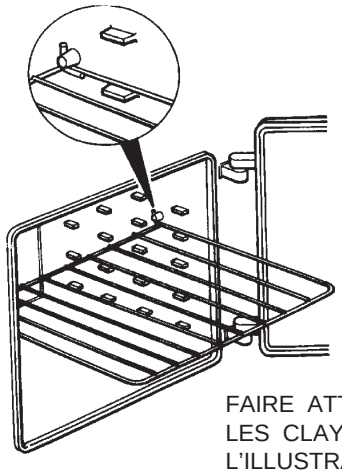



**CADRAN DE LA TEMPÉRATURE**

FIG. 2 DESN 510558

**Clayettes à grille du four**
Voir Fig. 3

Pour garantir le bon fonctionnement des clayettes à grille du four, veillez à les insérer pareillement à l'illustration.



FAIRE ATTENTION À INSÉRER LES CLAYETTES COMME SUR L'ILLUSTRATION

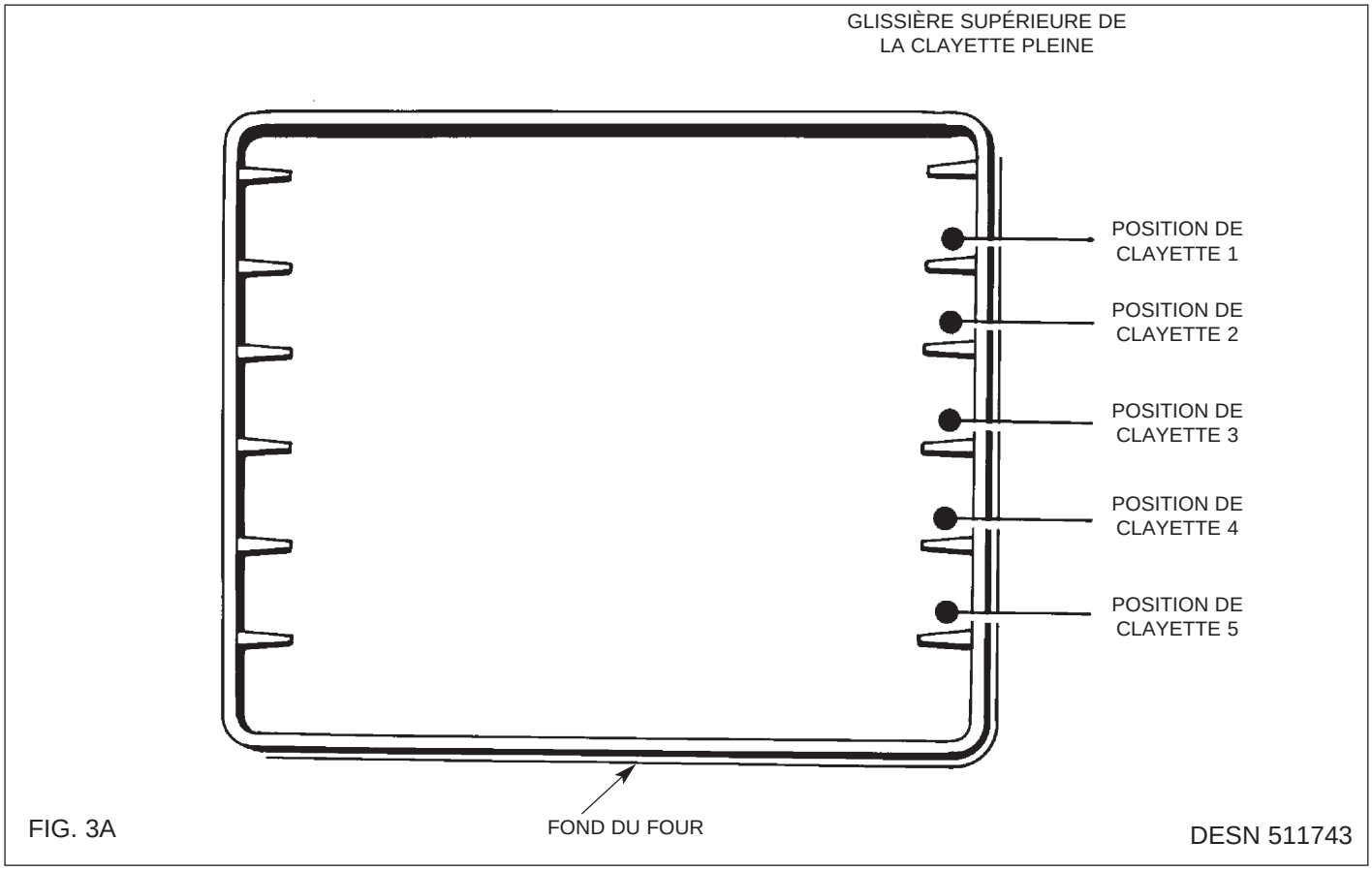
FIG. 3 DESN 510111

**Clayette pleine**

La clayette pleine peut être utilisée de deux façons :

- Comme plat à cuisiner pour y poser dessus des biscuits, pizzas, meringues, etc... Elle est conçue pour glisser directement sur les glissières du four, pour laisser libre les clayettes à grille.
- Comme réflecteur de chaleur. Si le four est trop chaud ou si un plat déjà dans le four commence à dorer excessivement, faites glisser la clayette pleine sur la glissière supérieure au-dessus du plat ce qui l'empêchera de dorer excessivement en réfléchissant la chaleur et en l'absorbant.

Elle peut être utilisée en début de cuisson, ou bien elle peut être insérée en cours de cuisson.




Vous pouvez obtenir d'autres accessoires : plats, clayettes à grille, clayettes pleines, casseroles, tabliers et gants, etc... en vous adressant auprès de votre revendeur Aga.

**Programmateur sur 7 jours (en option)**

Cette commande offre trois réglages d'heure individuels et une commande prioritaire.
Elle peut être utilisée dans les buts suivants :

1. Programme du matin réglé d'avance pour allumer la cuisinière à la température requise, de façon à ce que la cuisinière peut être utilisée a toute heure.

2. Programmation en milieu de journée ou en soirée en fonction des heures de repas.

3. Troisième réglage de programme possible si nécessaire.

**Note** :
Lorsque vous utilisez le programmateur externe, l'horloge interne fournie avec votre Aga doit se trouver en mode manuel.
Vous pouvez toujours utiliser la fonction la minuterie.

# Utilisation de la minuterie

**RÉGLAGE DE LA CUISINIÈRE EN VUE SON DE SON UTILISATION**

Avant de pouvoir utiliser votre appareil, il vous faut régler l'heure du jour.

Il s'agit d'une horloge qui fonctionne sur 24 heures, et lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois, ou après une coupure de courant, l'horloge fait apparître **AUTO** et de manière alternative.

**RÉGLAGE DE L'HEURE**

1. Appuyez en même temps sur les touches **COMPTE-MINUTES** et **TEMPS DE CUISSON** et maintenez votre pression : le mot **AUTO** se met à clignoter et l'affichage **0.00** est stable. Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à ce que l'heure du jour s'affiche. L'heure augmentera/diminuera à partir de 12h00 par intervalles d'une minute lentement d'abord pour prendre ensuite de la vitesse.

La cusinière est maintenant prête pour être utilisée en mode manuel.

**NOTE : AVANT D'UTILISER LES FONCTIONS DISPONIBLES, VEUILLEZ PRENDRE CONNAISSANCE DE L'ENSEMBLE DES CONSIGNES DONNÉES.**

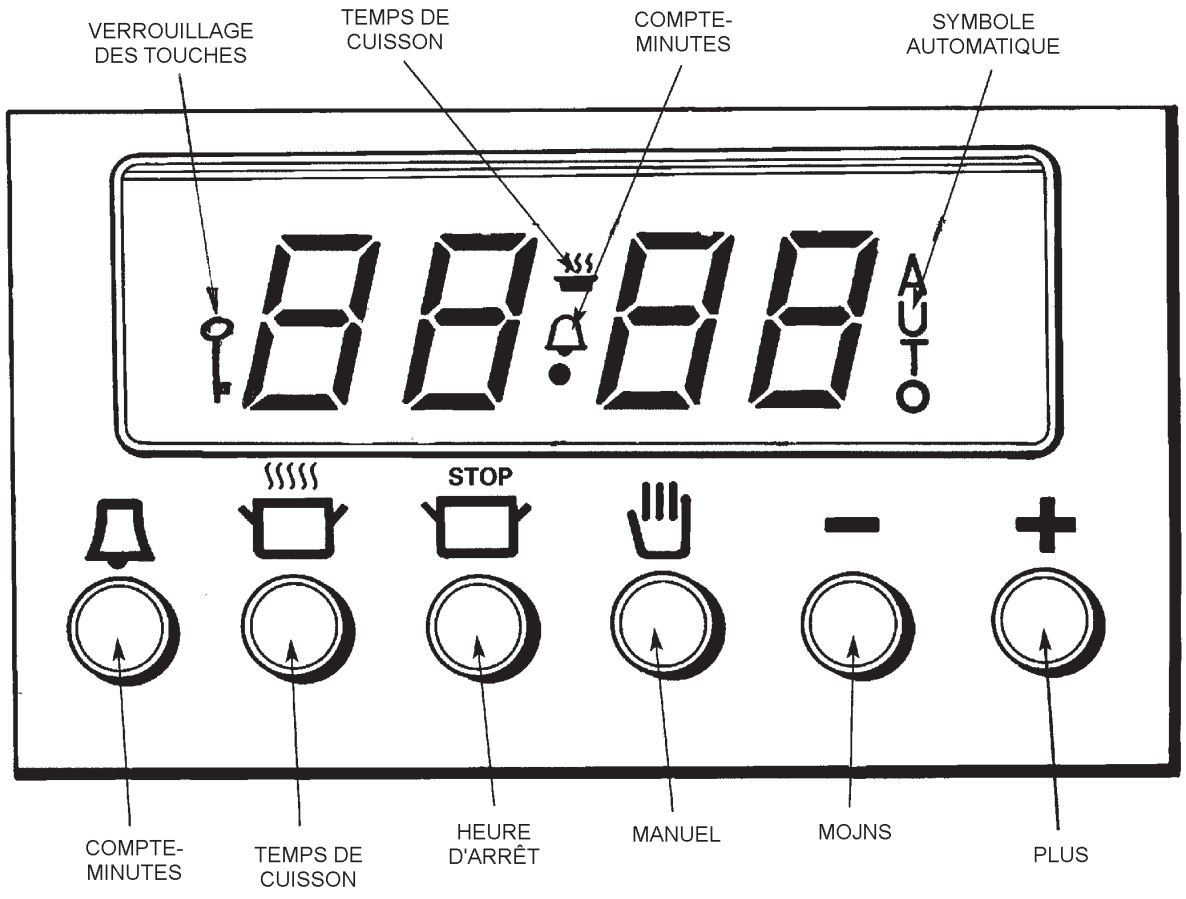



FIG. 4 DESN 512916

# Utilisation de la minuterie

## COMMANDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonctionnalité peut servir à régler un programme de cuisson automatique. Elle allume et éteint le four automatiquement, seloin des modalités définies à l'avance.

La durée maximale du programme de cuisson qui peut être réglé est de 23 heurtes et 59 minutes, cest-à-dire que le temps de retard + le temps de cuisson = 23 heures 59 minutes au maximum.

Avant de régler un programme, vérifiez que l'horloge indique la bonne heure de la journée et que vous disposez des informations dont vous avez besoin :

- Temps de cuisson du plat.
- Heure à laquelle la cuisson doit se terminer.
- Réglage du four requis.

## RÉGLAGE DU PROGRAMME DE CUISSON AUTOMATIQUE

Entrez **L'HEURE D'ARRET** ou le **TEMPS DE CUISSON** .

Chaque réglage restera allumé pendant 5 secondes avant de se remettre à afficher l'heure du jour.

### Exemple de réglage d'un programme en utilisant d'abord le bouton de TEMPS DE CUISSON .

La cuisson met 2 heures 30 minutes à 140°C (marque 1) et le plat doit être prêt à 19h00.

1. Mettez le plat sur la bonne clayette du four.
2. Vérifiez que l'horloge indique la bonne heure.
3. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** , puis sur les boutons **+** et **-**, jusqu'à ce que s'affiche 2 heures et 30 minutes.
4. Appuyez sur le bouton **HEURE D'ARRÊT** , puis sur les boutons **+** et **-**, jusqu'à ce que 19.00 s'affiche.
5. Réglez la commande de la témperature sur 140°C (marque 1).
6. 5 secondes après le réglage, l'horloge se met à indiquer l'heure du jour et **AUTO**.
7. Lorsque la cuisson démarre, le symbole **TEMPS DE CUISSON** s'affiche et reste affiché pendant toute la durée de la cuisson.
8. Une fois la cuisson terminée, un bip sonore se fait entendre pendant 2 minutes, à moins qu'il ne soit annulé manuellement. Le symbole **AUTO** se met à clignoter. Pour les annuler et revenir en mode manuel, appuyez deux fois sur le bouton **CUISSON MANUELLEMENT** .

## RÉGLER UNE HEURE DE FIN UNIQUEMENT, AUTOMATIQUEMENT

1. Mettez le plat sur la bonne clayette du four.
2. Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** , puis sur les boutons **+** et **-**, jusqu'à ce que s'affiche la durée de cuisson requise **OU BIEN**
3. Appuyez sur le bouton **HEURE D'ARRÊT** , puis sur les boutons **+** et **-**, jusqu'à ce que s'affiche l'heure à laquelle la cuisson doit terminer.
4. Reglez la commande de la température du four souhaitée.
   La cuisson démarrera automatiquement et le symbole **TEMPS DE CUISSON** s'allumera et restera allumé pendant toute la durée de la cuisson.
5. Une fois la cuisson terminée, un bip sonore se fait entendre pendant 2 minutes, à moins qu'il ne soit annulé manuellement. Les symboles **TEMPS DE CUISSON** et **AUTO** se mettent à clignoter.
6. Pour les annuler et revenir en mode manuel, appuyez deux fois sur le bouton **CUISSON MANUELLE** .

Il est possible d'ajuster à tout moment les programmes en appuyant su les boutons appropriés sur les boutons **+** et **-** comme on l'a vu plus haut.

### ANNULATION D'UN PROGRAMME

Pour annuler le programme de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche **TEMPS DE CUISSON** et la touche - pour que l'affichage indique **0.00**.

Appuyez sur la touche **CUISSON MANUELLE** pour remettre le four en mode manuel.

**NOTE**: Une fois qu'un programme de cuisson automatiquement a été réglé, il n'est plus possible d'ajuster l'heure du jour à l'horloge.

# Utilisation de la minuterie

**VERROUILLAGE DES TOUCHES (KEY LOCK)**: En cas d'activation, il est possible de régler un programme sans pour autant l'activer. Les heures de début et de fin peuvent ainsi être réglées sans pour autant que le four ne se mette en route une fois l'heure venue.

**POUR ACTIVER LA FONCTION DE VERROUILLAGE DES TOUCHES (KEY LOCK)**

1. Veillez à ce que la minuterie se trouve en mode manuel (aucun programme actif).
2. Appuyez en même temps sur la touche **COMPTE-MINUTES** et **TEMPS DE CUISSON** pendant 8 secondes environ. L'affichage fait apparaître le message : **ON**.
3. Appuyez sur la touche **+**. L'affichage indique **OFF** et le symbole de la clé apparaît. Au bout de 5 secondes environ, l'heure du jour réapparaît à côté du symbole de la clé. Le verrouillage des touches est maintenant activé.

**POUR DÉSACTIVER LA FONCTION DE VERROUILLAGE DES TOUCHES (KEY LOCK)**

1. Veillez à ce que la minuterie se trouve en mode manuel.
2. Appuyez en même temps sur la touche **COMPTE-MINUTES** et **TEMPS DE CUISSON** pendant 8 secondes environ. L'affichage fait apparaître le message : **OFF**.
3. Appuyez sur la touche **+**. L'affichage indique **ON** et le symbole de la clé disparaît.
   Au bout de 5 secondes environ, l'heure du jour réapparaît et le verrouillage des touches est maintenant activé.

# Présentation de la minuterie

Voir Fig. 4

Le compte-minutes fonctionne séparément de l'horloge qui indique l'heure, et il peut être églé sur des périodes allant de 1 minute à 24 heures. Vous pouvez la régler à l'aide d'une seule main.

**RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES**

1. Appuyez sur le bouton **COMPTE-MINUTES** et le symbole de la cloche s'affichera. Réglez la durée requise à l'aide des boutons **+** et **-**.

2. Au bout de 5 secondes, l'affichage se remettra à indiquer l'heure du jour, le symbole de la cloche restera affiché en continu et la durée indiquée se mettra immédiatement en compte à rebours.

3. Au bout de la durée indiquée, un bip sonore se fait entendre, le symbole de la cloche se met à clignoter et le restera pendant 2 minutes à moins de ne l'avoir annulé en appuyant sur le bouton **COMPTE-MINUTES** ou sur le bouton **CUISSON MANUELLE** .

4. Il est possible d'annuler le réglage en appuyant sur le bouton **COMPTE-MINUTES** et sur le boutons **+** et **-** pour remettre la durée sur **0.00**.

# Utilisation du dispositif de cuisson automatique

Le fait d'utiliser ce dispositif sur la minuterie de l'Aga permet à l'utilisateur de sélectionner pendant quelle durée la cuisinière est en route et à quelle heure elle doit s'éteindre.

**SUGGESTIONS D'UTILISATION DE CE DISPOSITIF**

* L'Aga doit être **FROID** avant de commencer quelque cuisson automatique que ce soit, lorsque l'heure de démarrage est retardée.

  Du fait que l'Aga est en fonte et conserve ainsi la chaleur pendant plusieurs heures après avoir été éteint, il ne faut **ABSOULMENT PAS** mettre des plats dans l'appareil pour être cuits de façon automatique si l'Aga a été utilisé préablement dans la journée, ou **s'il est légèrement chaud** même s'il été éteint plusieurs heures auparavant.

**TOUTE MANQUEMENT À OBSERVER CETTE CONSIGNE POURRAIT SE RÉSULTER EN UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE**

* Choisissez exclusivement des plats qui nécessitent la même durée de cuisson et le même réglage de température du four.

* Les plats doivent être aussi froids que possible au moment de les mettre au four, surtout si l'heure de démarrage de la cuisson est retardée. Les plats doivent être parfaitement décongeles avant d'être passés au four.

* Des plats chauds ne doivent **JAMAIS** être mis au four si l'heure de démarrage de la cuisson est retardée. Ainsi, les ragoûts préparés en ayant fait revenir la viande/des légumes doivent être cuisinés immédiatement.

* Les plats comportant des restes ne doivent pas être cuisinés à l'aide de cette methode.

* Lorsqu'il fait chaud ou dans les maisons chauffées au chauffage central, l'heure de démarrage retardée doit être limitée au minimum pour éviter que ne se développent des bactéries nuisibles.

* Les plats comportant des liquides ne doivent pas être trop remplis pour empêcher qu'ils ne débordent.

* À la fin du temps de cuisson automatique, bien que l'Aga s'éteindra automatiquement, il restera chaud pendant des heures par la suite. **LES PLATS DOIVENT EN ÊTRE SORTIS IMMÉDIATEMENT, SINON ILS SERONT TROP CUITS.**

* Ce dispositif doit être exclusivement utilisé pour le four principal - **PAS** pour le four du bas ou pour la plaque chauffante.

* Lorsque vous démarrez la cuisson et l'Aga est complètement froid, ajoutez 40 minutes au temps de cuisson pour laisser le temps à l'Aga de chauffer.

* En cas de cuisson à pleine charge, rajoutez 30 minutes au temps total de cuisson.

* **VEILLEZ À CE QUE LES PLATS SOIENT PARFAITEMENT CUITS AVANT DES LES SERVIR.**

* En cas de panne de courant momentanée, le dispositif de cuisson automatique calculera automatiquement le temps de cuisson restant. Du fait que l'Aga conserve la chaleur. **LES PLATS PEUVENT S'EN TROUVER TROP CUITS**.

# Fonctionnement du four principal

Note : Veillez à ne pas toucher la plaque chauffante, la porte de la chambre de combustion du four et les parties où passe le conduit à moins de ne porter un gant isolant, car ces parties sont des surfaces de travail très chaudes qui brûleraient toute partie de peau non protegée.

- Le four est chauffé indirectement à partir de l'extérieur par des gaz chaude provenant de la source calorifque : ainsi l'absence de flamme ou d'éléments à l'intérieur du four signifie qu'il est possible de faire plein usage de la surface de cuisson.
- Le four est plus chaud vers le haut que vers le bas.
- Pour chauffer le four principal et augmenter la température de la plaque chauffante, tournez le bouton de commande de la cuisinière sur le réglage désiré.
- Il se trouve 5 glissières ou positions de clayettes dans le four sur lesquelles il est possible de poser directement les clayettes à gril, les clayettes pleines et le plat de rôtissage des viandes.
- Lorsque vous le laissez sur le réglage L, votre four principal conservera une température de repos qui convient à des cuissons lentes.
- Du fait que votre Aga est en fonte, le temps que l'appareil met à chauffer et à refroidir est plus long que pour un four conventionnel. Vous ne tarderez pas à prévoir à l'avance toute utilisation que vous voudrez faire de votre Aga.

**Suggestions**

* N'oubliez pas que le cadran de la température indique la température présente au milieu du four. Si vous déplacez votre plat plus haut ou plus bas, ou si vous utilisez la clayette pleine, vous obtiendrez une température plus haute ou plus basse.

* La température à l'intérieur du four principal est enveloppante. Vous remarquerez que les rôtis y dorent plus rapidement que dans les fours conventionnels. Cela est dû au fait que le four en fonte dégage une chaleur enveloppante, et ne provient pas seulement d'un élément ou d'une flamme. L'humidité est rapidement scellée à l'intérieur, et c'est ainsi que l'on obtient des résultats très moelleux.

* La perte de chaleur qui se produit au moment où vous ouvrez la porte de votre four n'est pas aussi importante que celle qui se produit sur un four de type à boîtier métallique comprimé : vous pouvez donc jeter un coup d'œil de temps à autre pour vérifier la cuisson sans pour autant que votre plat ne's'affaisse'.

* Pour obtenir de parfaits résultats de cuisson de gâteaux, il est possible que pour certaines recettes, comme plateaux de biscuits, des petits gâteaux ou des plats posés plus près du haut ou du fond du four, il faille les retourner en cours de cuisson. Sinon, utilisez une position de clayette plus basse et posez la clayette pleine froide sur la glissière du haut, au-dessus des gâteaux, pour diffuser la chaleur.

* L'un des nombreux avantages d'un four principal en fonte est que lorsque le four est chaud, le fond du four est plus chaud que le fond d'une cuisinière conventionelle et il est possible de l'utiliser pour cuisiner des plats en les posant directement dessus.

* Il n'est pas nécessaire de faire cuire les pâtes à quiche à blanc : il suffit de placer le plat à tarte sur le fond du four pour obtenir une pâte qui ne soit pas gorgée d'eau, ou bien pour finir de cuire le fond de tourtes de fruits, etc ... Cette position est également utile pour faire frire des mets dans un plat peu profond (un plat en font est recommandé), avec l'avantage supplémentaire que les éclaboussures de graisse sont carbonisées : ainsi le nettoyage est limité au minimum et les odeurs de cuisson s'évacuent par le conduit.

# Cuisiner avec votre fourneau

**Utilisation du gril**

C'est dans le four du haut que vous pouvez faire de la cuisson au gril. Lorsque le four principal est chaud, utilisez le plat à viande avec la clayette à gril (en la posant sur la position la plus haute) pour faire en sorte que la matière grasse s'égoutte dans le récipient creux. Posez le plat sur la clayette et mettez-le au four sur la glissière la plus haute. La chaleur qui se dégage du plafond en fonte du four cuira la nourriture et la dorera - retournez ce que vous êtes en train de cuire si nécessaire.
Si vous posez la clayette à gril sur la position la plus basse, elle sert alors de dessous-de-plat pour y faire rôtir de la viande et de la volaille. Elle est aussi utile comme clayette à refroidir.

**Plaque chauffante**

La hausse de température de la plaque chauffante correspond à la hausse de la température du four. Plus la température du four principal est élevée, plus la plaque chauffante est chaude. Elle est graduée, c'est-à-dire qu'elle est plus chaude sur le côté droit, où vous pouvez faire bouillir vos casseroles, alors qu'elle est plus froide sur le côté gauche, pour mijoter et cuisiner plus lentement des plats.

**Suggestions**

* Pour obtenir les résultats les meilleurs lorsque vous cuisinez sur la plaque chauffante, utilisez toujours des fonds bien fonds érais et plats. Cela garantit un contact maximum avec la plaque chauffante et le maximum de transfert calorifique de la source de chauleur jusqu'à la nourriture en train d'être cuisinée.

* Vous pouvez cuire à même la plaque chauffante, pour faire des croque-monsieur ou des biscuits.

* Le fait de garder la plaque chauffante dégagée de toutes miettes et de tous dépôts en favorisera également l'efficacité. Même quelques miettes seulement se trouvant sur la plaque chauffante auront pour résultat de rallonger considérablement le temps nécessaire pour faire bouillir une bouilloire.

* Gardez la plaque chauffante aussi chaude que possible en fermant bien les couvercles lorsqu'ils ne sont pas utilisés. C'est aussi une façon de faire des économies d'énergie.

**Four du bas**

* La température du four du bas en fonte dépend de la température du four principal.

* Pour vous donner une notion de grandeur, la température y est à peu près la même que dans le four principal divisée par deux.

* Cela signifie que vous pouvez vous en servir de four à cuire, lorsque le four principal fonctionne à une température élevée, l'idéal étant aux alentours de 200ÞC voire même légèrement plus haut. Des préparations telles que des ragoûts, des meringues et des entremets au lait y cuiront parfaitement bien.

* Lorsque vous cuisez des ragoûts ou des plats de viande dans le four du bas, commencez toujours par les cuire ailleurs dans votre Aga : c'est-à-dire faites bouillir vos ragoûts puis cuisez-les 5 à 10 minutes sur la plaque chauffante ou dans le four principal avant de les transférer dans le four du bas.

* Bien qu'il se trouve des glissières dans les parois latérales du four pour y glisser les clayettes à grille/le plat à viande, vous pouvez aussi poser vos plats sur le fond du four.

* Notez que si l'appareil est laissé à fonctionner à haute température ou fonctionne de façon continue pendant longtemps, la température du four du bas peut être alors supérieure à la moitié de la température du four principal.

**Le livre de cuisine Aga.**

Le livre de cuisine fourni avec votre Aga accompagne tous les accessoires Aga. Lorsque vous suivez des recettes, reportez-vous aux présentes consignes d'utilisation pour vérifier les détails qui concernent votre fourneau Aga particulier.

# TABLEAU DE CUISSON (FOUR PRINCIPAL)

| | Réglage | Position de la clayette | Temps moyen |
|---|---|---|---|
| Scones | 7 | 3 | 10 à 15 mn |
| Petits gateaux | 5 | 4 | 20 mn - (À mi-temps de la cuisson, présentez la plaque à pâtisserie dans l'autre sens. Pour de meilleurs résultats, posez la clayette pleine sur la glissière). |
| Gâteau de Savoie en | 4 | 3 + 5 | 25 à 35 mn (Remontez le gâteau du bas sur le haut une deux parties fois que le gâteau du haut est cuit. Pour de meilleurs résultats, posez la clayette pleine sur la glissière du haut.) |
| Cake à moitié riche (Cake de Dundee, cake aux cerises etc ...) | 2-3 | 5 | 1h30 à 2 h |
| Cake riche pour les fêtes | 1 | 5 | En fonction de la taille |
| Tartelettes à pâte brisée | 6 | 2 ou 3 | 15 à 20 mn |
| Tourte à pâte brisée | 6 | 4 ou 5 | 45 mn |
| Quiche | 6 | Fond | 35 à 40 mn |
| Pâte feuilletée | 8 | 2 ou 3 | 10 à 15 mn |
| Meringues | LOW (bas) | 5 | 1h30 à 2h30 |
| Ragôuts | 1-2 | 3, 4 ou 5 | 2 à 3 h |
| Pain - Petits pains | 8 | 4 ou 5 | 20 à 30 mn |
| Pain - Miche | 8-9 | 5 | 30 à 40 mn |
| Biscuits | 5 | 2 ou 3 | 10 à 15 mn |
| Soufflé | 5 | 4 | 30 à 35 mn |
| Yorkshire Pudding | 7 | 2 ou 3 | 25 à 35 mn |
| Rôtissage lent/rapide | CONSULTER LE LIVRE DE CUISINE AGA POUR OBTENIR LES TEMPS DE CUISSON | N'importe où | En fonction du rôti |

Les positions des clayettes sont calculées du haut vers le bas, où la clayette supérieure est en position no 1 (Voir Fig. 3A).

Les positions ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent, bien entendu, être modifiées.

# Nettoyage et entretien de votre Aga

**ATTENTION : N'OUBLIEZ PAS DE FAIRE ATTENTION AUX SURFACES BRÛLANTES DE VOTRE APPAREIL.**

**Plaque supérieure et plaque frontale émaillées**

- Il n'est pas recommandé de poser des vêtements très humides sur le porte-serviettes : l'émail pourrait s'en trouver craquelé.
- Pour garder la surface émaillée vitrifée à la fois brillante et propre, nettoyez-la tous les jours à l'aide d'un chiffon humide et savonneux, que vous essuyez ensuite avec un torchon sec.
- Essuyez toute traînée de condensation sur la plaque frontale dès qu'elle se produit, sinon l'émail vitrifié pourrait s'en trouver décolorér à jamais.
- Au cas où du lait ou du jus de fruit, ou n'importe quel liquide comportant des acides coule sur la plaque supérieure ou le long des flancs de la cuisinière, veillez à essuyer immédiatement le ligunde, sinon l'émail vitirfié pourrait s'en trouver décoloré à jamais.
- Gardez un torchon humide à portée de main pendant que vous cuisinez pour essuyer tout débordement au fur et à mesure qu'il se produit, afin d'éviter qu'il ne durcisse et ne devienne plus difficile à enlever par la suite.
- Pour des dépôts résistants, faites-les tremper de manière localisée, sans pour autant les faire nager dans du liquide : c'est un méthode plus facile que de frotter et de l'eau chaude mêlée à du détergent ramollira la plupart des taches de brûlures en l'espace d'une dizaine de minutes.
- Il est possible d'utiliser un tampon imprégne d'eau sur de l'émail vitirfié.

**Garnitures des portes du four**

- Après avoir enfilé des gants de four, levez les portes du four en faisant bien attention, posez-les sur un torchon pour protéger l'émail. Elles peuvent alors être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon imprégné de savon. Ne plongez cependant pas les portes dans de l'eau car elles sont garnies d'un matériau isolant qui se trouvera endommagé s'il entre en contact avec un excès d'humidité.

**Couvercles isolants**

- Chrome — Essuyez les pièces chromées à l'aide d'un chiffon humide savonneux, puis faites=les briller avec un chiffon propre et sec.
- Garnitures — Les garnitures des couvercles isolants peuvent être nettoyées à l'aide d'une crème nettoyante ou d'un tampon imprégné de savon.
  Ouvrez les couvercles pour les laisser refroidir un peu avant de les nettoyer.

**Fours et plaque chauffante**

- Essuyez la plaque chauffante à l'aide d'une brosse métallique pour éliminer toute trace de brûlure après des débordements.
- Dans le four principal, les traînées issues de débordements et les éclaboussures de matières grasses sont carbonisées à haute température ; brossez l'intérieur du four de temps à autre à l'aide d'une brosse métallique. N'utilisez pas de nettoyants pour four.
- Le four du bas doit être lui aussi nettoyé régulièrement à l'aide d'une brosse métallique ou d'un chiffon.

***N'UTILISEZ PAS D'AGENTS NETTOYANTS POUR FOURS***

**Accessoires**

- Les éléments qui vont au four, tels que les plats à rôtir, les clayettes pleines, les clayettes à grille et les clayettes de gril doivent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse, et être laissés à tremper si nécessaire, un tampon à récurer en nylon peut être utilisé.

***NE LES PASSEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE ET N'UTILISEZ PAS D'AGENTS NETTOYANTS CAUSTIQUES.***

# Entretien ou dépistage des pannes

**REMISE À ZÉRO DU BRÛLEUR**

Si une panne se produit au niveau du brûleur, celui-ci se ferme automatiquement et le bouton rouge situé sur la plinthe avant s'allume. Ce voyant peut être remis à zéro, au bout d'une minute, en appuyant sur le bouton. Le bouton de remise à zéro se situe sur le panneau de la plinthe inférieure.

**N'APPUYEZ DESSUS QU'À L'AIDE DE VOTRE DOIGT**

Il vous est demandé d'attendre 10 secondes avant de remettre à zéro le bouton de verrouillage. Si après avoir remis à zéro le bouton d'arrêt, le brûleur ne s'allume pas immédiatement, il faudra recommencer cette procédure.

Des arrêts continus sont indicatifs d'un mauvais fonctionnement au niveau du brûleur ou de l'alimentation en gaz. Il est impératif de trouver le diagnostique de cette faute et de la rectifier.
En cas de panne répétée, coupez l'alimentation en gaz et électrique de l'appareil et contactez votre installateur/technicien d'entretien.

**DISPOSITIF DE SÉCURITÉ DU CONDUIT**

Un dispositif à conduit est installé à des fins de sécurité. Il ne se mettra en route qu'en cas de mauvais fonctionnement au niveau du conduit. Si l'interrupteur s'est déclenché, il faut rappuyer dessus pour le mettre à zéro et rallumer la veilleuse. Si ce problème persiste, contactez votre technicien local et remédiez au problème. Il est important de ne pas remettre à zéro plus d'une fois, car ce la peut être un signe de blocage au niveau du conduit.

**FUITE OU PANNE DE GAZ**

En cas de fuite ou de panne de gaz, qu'elle soit établie ou suspectée, coupez l'alimentation en gaz et en électricité qui dessert appareil. Celui-ci ne doit pas être utilisé tant que la panne n'a pas été corrigée.

Vous pouvez obtenir des conseils/de l'aide auprès de votre installateur/entreprise d'entretien.

**PANNE DE COURANT**

En cas de panne de courant de courte durée, l'affichage de l'horloge disparaîtra puis réapparaîtra lorsque le courant reviendra.

Cependant, en cas de panne de courant pendant une période prolongée, l'affichage de l'horloge sera remis à zéro. Pour mettre l'horloge à l'heure, suivez la procédure 'REGLER L'HEURE'.

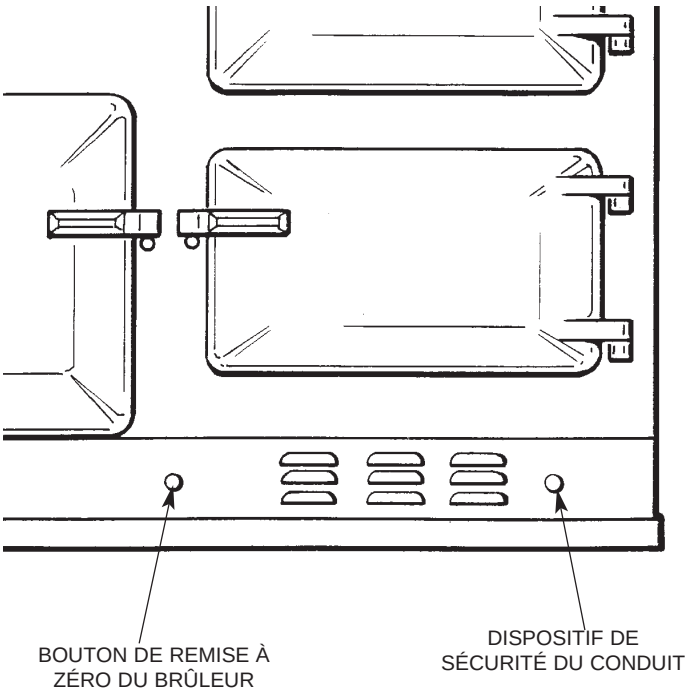



FIG. 5

**ENTRETIEN**

Dans le cadre d'une utilisation normale, il faudra nettoyer tous les ans le conduit de la cuisinière et procéder à l'entretien du brûleur par un techicien compétent homologué GAZ.

IL N'EST PAS POSSIBLE DE PROCÉDER À DES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN LORSQUE L'APPAREIL EST CHAUD.

Le bouton du thermostat de la cuisinière doit être tourné sur OFF (arrêt) la veille au soir du jour d'entretien pour être certain que l'appareil aura eu le temps de se refroidir le matin venu.

Pour obtenir de plus amples conseils ou renseignements, contactez votre distributeur/revendeur local

Aga a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à l'appareil décrit et illustré à tout moment.

Fabriqué par
Aga
Station Road
Ketley  Telford
Shropshire  TF1 5AQ
England

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com